

# JULEBORD PÅ BRYGGEN

## 300 års hanseatisk historie

PINNEKJØTT-OG  
LUTEFISKMIDDAG

### FORRETTER

ROSASTEKT HVAL

servert med sesongens syltede

Grønnsaker

eller

EINEBÆRRØKT LAKS FRA LEIREN LAKS

servert med Purreløkcomfit tilsmakt med  
Ramsløk og Aspargesskum.

### HOVEDRETTER

LUTEFISK med alt sitt tilbehør tilberedt  
etter alle kunstens regler og servert to  
ganger...

eller

Smakfullt PINNEKJØTT med Kålrabistappe  
og kokte Poteter – med påfyll...

### DESSERTER

RISKREM med Bærsaus

eller

«EDEL MARIE» sin Multekrem

Kaffe / Te

**3-retters pris kr 975,- per person**

**2-retters pris kr 785,- per person**

På Bryggen Tracteursted kan du nyte  
velsmakende julemat i intime lokaler på  
historisk grunn. Vi er stolte over å kunne  
tilby tradisjonskost med solid håndverk og  
råvarer fra lokale leverandører.

En opplevelse du kommer til å huske!

booking@tracteuren.no  
www.bryggentracteursted.no  
+47 55 33 69 99



## BRYGGENS JULEMIDDAG

SKALLDYRKREMSUPPE

servert med Blåskjell, Spinat og Urteolje

GRATINERT TØRRFISK

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

BRYGGENS REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost og servert med  
friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus,  
bakte Poteter og Rognebærgelé.

JULENS BONDEPIKER

En juleversjon av den klassiske norske  
desserten med Plommekompott og  
Pepperkakesmuler

Kaffe / Te

**4-retters pris kr 1150,- per person**

**3-retters pris kr 995,- per person**